



Liebe Kolleginnen und Kollegen,

in diesen politisch herausfordernden Zeiten ist es immer wichtig im Gespräch zu bleiben, damit wir unsere Branchenforderungen auch immer wieder artikulieren. Insofern freuen wir uns über die Politprominenz auf dem diesjährigen DEHOGA Branchentag in Berlin. Melden Sie sich gern dazu an, es ist ein sehr spannendes Programm.

Zum Thema Arbeitsschutz und insbesondere zur Gefährdungsbeurteilung bieten wir in Kooperation mit unserer Berufsgenossenschaft ein kostenfreies Webinar an. Auch wir wollen das „neue“ Format ausprobieren um einfach vom Rechner an Veranstaltungen teilzunehmen.

In dieser Woche begann für den ersten Turnus der Auszubildenden im ersten Ausbildungsjahr die Berufsschule im DEHOGA Thüringen KOMPETENZZENTRUM.

Ihr DEHOGA Thüringen



Schuljahreseröffnung - Neue Auszubildende im KOMPETENZZENTRUM begrüßt

Am Montag begann für mehr als 80 Auszubildende im DEHOGA Thüringen KOMPETENZZENTRUM das erste Ausbildungsjahr in der Berufsschule. Schulleiterin, Katrin Gregor und Geschäftsführer Dirk Ellinger begrüßten die Auszubildenden. Anschließend übernahmen die Klassenlehrer ihr neuen Auszubildenden und der Schulalltag begann, natürlich mit sehr vielen Interessanten Informationen.

In vierzehn Tagen beginnen die nächsten Auszubildenden des ersten Ausbildungsjahres (zweiter Turnus) ihre Berufsschule. Wir sind gespannt.

Weitere Informationen zur Berufsschule, den überbetrieblichen Ergänzungsseminaren und dem Wohnheim finden Sie [hier](#).

WICHTIG für Ausbildungsbetriebe: Die Schulnetzplanung gilt grundsätzlich im Freistaat Thüringen nicht für Schulen in freier Trägerschaft, also mithin unsere Berufsschule. Ausbildungsbetriebe können ihre Berufsschüler unabhängig vom regionalen Schulstandort anmelden.

DEHOGA Thüringen Mitgliederversammlung und wissensWert am 14.10.2024

Mitgliederversammlung

Am 14.10.2024 findet von 10 bis 12 Uhr die DEHOAG Thüringen-Mitgliederversammlung im DEHOGA Thüringen KOMPETENZZENTRUM statt. Die Tagesordnung finden Sie [hier verlinkt](#).

wissensWert - Optimieren Sie Ihren Betrieb

Im Anschluss heißt es von 13 bis 15 Uhr wissensWert zum Thema "Optimierungspotenziale nutzen - Effizienzsteigerungen in Ihrem Betrieb". Den Ablauf finden Sie [hier verlinkt](#).

Ihre Anmeldung gern zu beiden Veranstaltungen senden Sie gern per Mail an [Margitta Denner](#).



Herzliche Einladung zum DEHOGA Branchentag am 12. November in Berlin

Ab sofort können Sie sich für den DEHOGA-Branchentag am 12. November in den BOLLE Festsälen in Berlin anmelden. Seien Sie mit dabei und erleben Sie auch in diesem Jahr wieder ein vielfältiges und hochkarätiges Programm mit Spitzenpolitik, Experten aus der Wissenschaft und exklusiven Einblicken von Branchen-Insidern. Freuen Sie sich u.a. auf Reden von Bundesfinanzminister Christian Lindner, Bundesernährungsminister Cem Özdemir sowie dem CDU-Bundesvorsitzenden und Kanzlerkandidaten der Union Friedrich Merz.

Mehr Informationen zu den Inhalten und alle Speaker der Veranstaltung finden Sie [hier...](#)

Arbeitsschutzschuhe in Küchen?!:

Eine Frage die in der Vergangenheit mehrfach gestellt wurde: "Gibt es die Verpflichtung zum Tragen von Arbeitsschutzschuhen im Küchenbereich?"

Die einfache Antwort lautet: Es kommt ganz darauf an.

Gemäß § 5 Arbeitsschutzgesetz ist der Arbeitgeber verpflichtet, eine Gefährdungsbeurteilung zu erstellen. Demnach muss der Arbeitgeber durch eine Beurteilung die für die Beschäftigten mit ihrer Arbeit verbundenen Gefährdung ermitteln und dann entsprechende Maßnahmen des Arbeitsschutzes bestimmen. Zur Erstellung einer Gefährdungsbeurteilung im Küchenbereich ist die DGUV Regel 110-003 – Branche Küchenbetrieb, zu beachten.

Geeignetes Schuhwerk

Verschmutzte und nasse Fußböden in Küchenbetrieben können zu Sturz- und Rutschunfällen führen. Daher gibt es in Küchenbetrieben besondere Anforderungen an das zu tragende Schuhwerk.

Als geeignet wird Schuhwerk angesehen, wenn es insbesondere

- einen ausreichend festen Sitz am Fuß hat,
- im vorderen Bereich vollkommen geschlossen ist,
- einen Fersenhalt aufweist,
- rutschhemmend ausgebildete Sohlen und Absätze hat,
- einen Absatz mit mäßiger Höhe besitzt und
- ein ausgeformtes Fußbett hat.

Ein gut geeigneter Schuh muss einen ausreichend festem Sitz am Fuß haben.

Vergewissern Sie sich, dass Ihre Beschäftigten geeignetes Schuhwerk tragen und dass die Anforderungen an geeignetes Schuhwerk auch in warmen Jahreszeiten erfüllt werden.



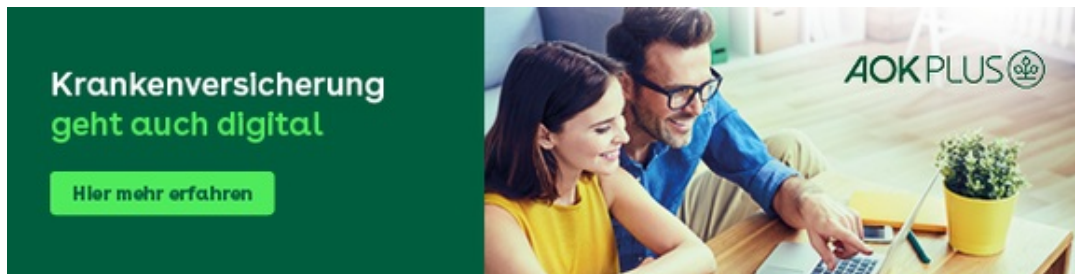
Die DGUV Regel 110-003 finden Sie auf der Seite der BGN.

Die BGN bietet ebenfalls Handlungshilfen zur Gefährdungsbeurteilung im Gastgewerbe an.

Arbeitsschutzschuhe zum Sonderpreis

Die HOGA Gastgewerbe Service GmbH bietet Arbeitsschutzschuhe zum Mitgliedersonderpreis aus einem Restpostenverkauf an. Senden Sie gern eine Mail an info@dehoga-thueringen.de. Wir melden uns bei Ihnen.





Webinartipp

Kostenfreies Webinar zum Arbeitsschutz - Gefährdungsbeurteilung

Arbeitsschutzorganisation mit Schwerpunkt Gefährdungsbeurteilung am 22.10.24 von 10 bis 11.00 Uhr

Seit einiger Zeit führt die staatliche Arbeitsschutzaufsicht (z. B. Gewerbeaufsicht) bundesweit, in allen Branchen und unabhängig der Betriebsgröße Betriebsbesichtigungen mit Systembewertung der Arbeitsschutzorganisation durch (zu ausgewählten Pflichten des Arbeitgebers).

Es werden vor Ort relevante Schwerpunkte der Arbeitsschutzorganisation wie z. B. das Vorhandensein der Gefährdungsbeurteilung, die Gewährleistung der sicherheitstechnischen und arbeitsmedizinischen Betreuung sowie die Durchführung der Prüfungen von Arbeitsmitteln abgefragt und überprüft.

Die Gefährdungsbeurteilung mit Dokumentation nimmt im betrieblichen Arbeitsschutzhandeln eine zentrale Rolle ein. Viele Rechtsgrundlagen fordern deren Durchführung mit der Ableitung von geeigneten Maßnahmen. Aber: Wie führe ich sie genau durch, was muss alles dokumentiert werden?

Rolf Schwebel als Branchenkoordinator für das Gastgewerbe der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) informiert Sie mit diesem Webinar über zu beachtende Regelungen, bewährte Maßnahmen und Tipps zur Erstellung der Gefährdungsbeurteilung.

Die wichtigsten Daten auf einen Blick:

Datum: 22. Oktober

Uhrzeit: 10:00 – 11:00 Uhr

Ort: Online (Webinar)

Zum [Weblink](#) (Passwort für Diskussionsteilnehmer: hvDw3uuPF23)

Aus dem Gerichtssaal

Kündigung wegen Arbeitszeitbetrug

Einer Hotelmitarbeiterin in verantwortungsvoller Funktion wurde aufgrund von nachgewiesener Arbeitszeitmanipulation gekündigt.

Vor Ausspruch der Kündigung hatte die Hoteldirektion gemeinsam mit den betreffenden Abteilungsleitern intensive Aufklärungsarbeit geleistet.

Nach dem sich die Verstöße bestätigten, wurde die Mitarbeiterin zum Vorwurf der schwerwiegenden Arbeitspflichtverletzung in Gestalt des Arbeitszeitbetruges mündlich angehört, was Wirksamkeitsvoraussetzung für eine Verdachtskündigung ist.

Im Rahmen der Anhörung räumte sie ein, falsche Angaben auf dem Dienstplan gemacht zu haben, wähnte sich aber in dem Glauben, nichts Unrechtes zu tun, da ihr ein Sonderurlaubstag ja zustehen würde.

Abgesehen davon, dass dies tatsächlich nicht der Fall war, informierte sie auch nicht ihren Vorgesetzten über ihren Urlaubswunsch.

Die Mitarbeiterin machte also an mehreren Tagen vorzeitig Feierabend und trug in den Dienstplan das geplante Dienstende ein, sodass sich in der Summe ein voller Arbeitstag ergab, ihr vermeintlich zustehender Sonderurlaubstag. Sie rechnete mit einer Kündigung, antwortete sie am Ende des Anhörungsgesprächs, befragt nach den möglichen Konsequenzen ihres Verhaltens.

So kam es auch, wie bereits geschildert. Der Kündigungsberechtigte sprach der Mitarbeiterin eine Kündigung aus, allerdings eine Kündigung aus wichtigem Grund mit sofortiger Wirkung.

Dagegen erhob ihr beauftragter Rechtsanwalt Kündigungsschutzklage und beantragte festzustellen, dass das Arbeitsverhältnis seiner Mandantin über den Kündigungstermin fortgesetzt wird.

Das Hotel wandte sich als Mitgliedsunternehmen daraufhin an den DEHOGA Thüringen mit der Bitte um Prozessvertretung vor dem Arbeitsgericht. Vor dem Arbeitsgericht fand eine Güteverhandlung statt, bei der beide Parteien mit ihren Prozessbevollmächtigten anwesend waren.

Da in dem Hotelbetrieb regelmäßig mehr als 10 Beschäftigte tätig sind und somit das Kündigungsschutzgesetz Anwendung findet, wurde die verhaltensbedingte Verdachtskündigung von der Beklagtenseite umfassend begründet. Außerdem wurde klargestellt, dass die begehrte Fortsetzung des Arbeitsverhältnisses aufgrund des massiven Vertrauensbruchs für das beklagte Hotel nicht zumutbar sei.

Kündigungsrechtsstreitigkeiten können mitunter für Arbeitgeber finanziell sehr aufwendig werden, da eine zweite Verhandlung, der sogenannte Kammertermin, ggf. erst Monate später stattfindet und es dann zusätzlich um Annahmeverzugsansprüche gehen könnte. So mancher Arbeitgeber musste dies schon schmerzlich erfahren.

Dies konnte in dem geschilderten Fall allerdings vermieden werden, da ein für den Arbeitgeber gutes Vergleichsergebnis erzielt werden konnte.

Btw: Der Mitarbeiterin kam man durch einen anonymen Hinweis auf die Schliche. Nutzen auch Sie für Ihre Mitarbeiter den Hinweisgeberschutz. Alle Informationen finden sie [hier](#)



Pacossieren® Live Erfurt am 10.10.2024 im KOMPETENZZENTRUM Erfurt

Welchen Herausforderungen begegnen Sie heute in Ihrem Betrieb? Der Pacojet bietet Ihnen einfache Lösungen, mit denen Sie Ihre Abläufe so optimieren können, dass Sie die Effizienz in der Küche erheblich steigern, Kosten senken und neue Einnahmequellen generieren. Lesen Sie hier, warum Pacossieren® Ihr absolutes Erfolgsrezept sein kann.

Wollen Sie die gewinnbringenden Vorteile des Pacossierens® kennenlernen, die einfache Anwendung des Pacojet 4 erleben und einzigartige Kreationen degustieren? Dann sichern Sie sich Ihren Platz beim nächsten «Pacossieren® Live» Event am 10.10.2024 im DEHOGA Thüringen KOMPETENZZENTRUM. Die Teilnahme ist kostenfrei.

[Zur Anmeldung](#)

Aktualisierte Übersicht zu Umweltzertifizierungen im Gastgewerbe

Aufgrund vermehrter Nachfragen hat der DEHOGA Bundesverband eine aktualisierte Übersicht zu den wichtigsten Umweltzertifizierungen im Gastgewerbe erstellt.

Die Auflistung erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Insbesondere die Zahl der aktuell zertifizierten Betriebe kann nur eine Momentbetrachtung sein und beruht auf Eigenrecherchen.

Nach der Übersicht sind die am weitesten verbreiteten Siegel GreenSign, der DEHOGA Umweltcheck und Green Key mit fast 1.400 Betrieben in der Hotellerie und Gastronomie.

Die Übersicht finden Sie [hier](#).

Unsere neuen Ausbildungen im Gastgewerbe

Jetzt noch vielfältiger
und wertvoller!

www.dehoga-ausbildung.de

[Hier auf Entdeckungsreise gehen!](#)



DEHOGA Thüringen e.V., Witterdaer Weg 3, 99092 Erfurt

Telefon: 0049 361 590780 - Telefax: 0049 5907810 - E-Mail: info@dehoga-thueringen.de

[Abmeldelink](#)